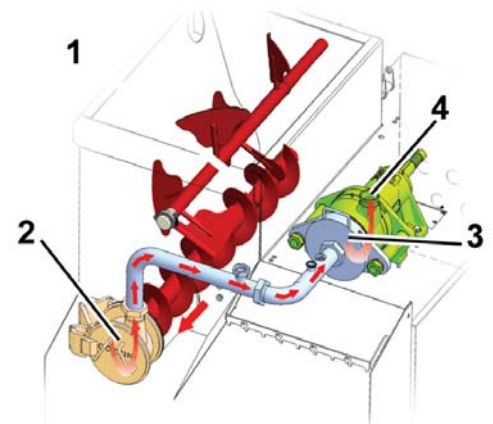


SISTEMA DE EMULSÃO/REDUÇÃO DE VELOCIDADE VARIÁVEL

Modelos VS722 e VS922

- Controles PanelView Allen-Bradley totalmente programáveis. É possível predefinir as especificações desejadas de vários produtos, para garantir:
 - Repetição consistente da qualidade do produto
 - Velocidade variável da bomba e de faca
 - Temperatura de saída auto-ajustável.
- O cabeçote MultiCut permite optar pela combinação de disco e faca dupla ou simples.
- O nível de vácuo desejado é totalmente ajustável.
- Carregamento a vácuo rápido e fácil.
- Dispositivo de travamento evita fechamento acidental da tampa.
- Sistema opcional de eliminação de ossos e cartilagens.
- Aceitos pelo USDA e aprovados pela CE. Fabricados de acordo com as normas da AMI para design de equipamentos sanitários.



1. O caracol direciona o produto cru e misturado para a bomba de palhetas Cozzini.
2. A bomba de palhetas direciona o produto para o encanamento de entrada do moedor.
3. O produto cru é inserido na entrada do moedor para emulsificação/redução.
4. Conforme o produto passa pelos pratos e facas da cabeça de corte, ele é direcionado para descarga por um impulsor.

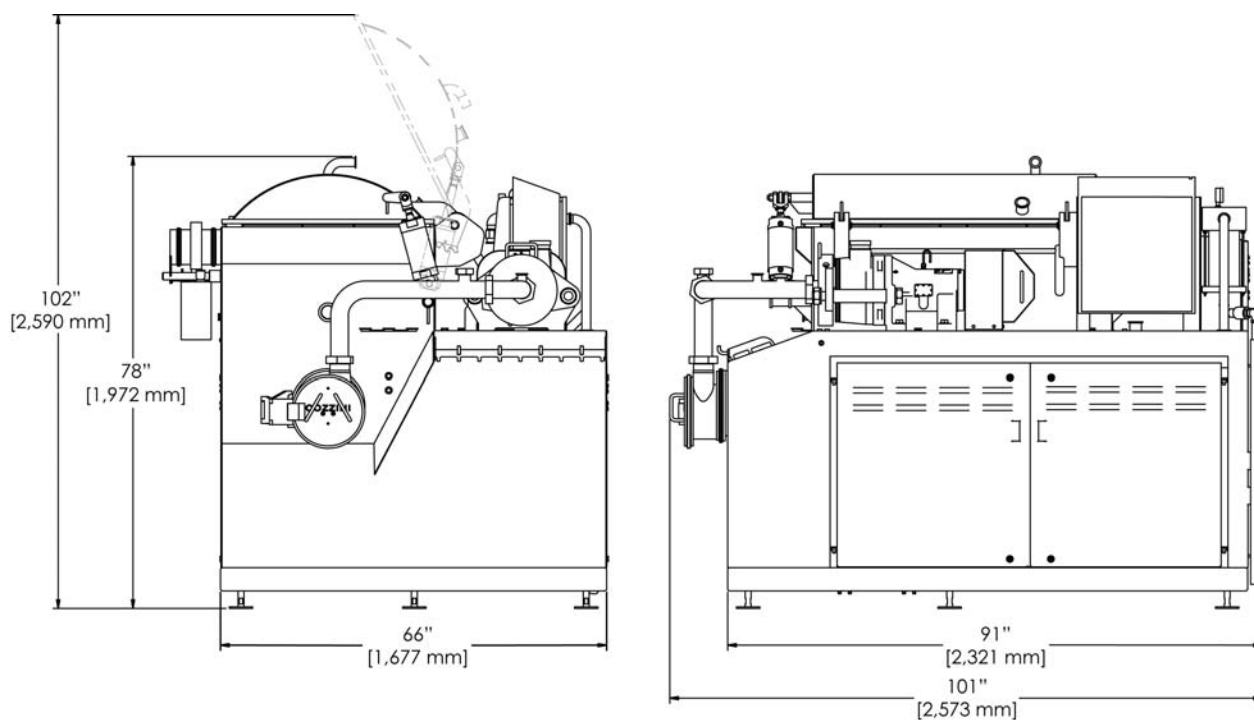
SISTEMA DE EMULSÃO/REDUÇÃO DE VELOCIDADE VARIÁVEL

Durante duas décadas, a tecnologia de emulsão/redução da Cozzini tem sido a principal escolha mundial de processadores de salsicha. As mais recentes adições à linha, nossos modelos VS722 e VS922, criados com base na tradição de PrimeCut, são os preferidos entre os processadores que exigem uma produção consistente e contínua, de alta qualidade e alto rendimento.

Dentre os inovadores recursos, os modelos VS722 e VS922 agora oferecem:

- Base de motor grande que pode ser atualizado para um máximo de 200 HP (150 kW)
- Estação rebaixada para operador sanitário com controles PanelView
- Tampa de operação dos cilindros de ar de aço inoxidável
- Rack para peças sanitárias para a execução de verificações de disco
- Painéis de porta articulados e removíveis para acesso total aos componentes internos
- Nova junta da tampa a vácuo, fácil de limpar

Desde emulsões finas até produtos de salsicha de refino mais grosso, a série PrimeCut VS da Cozzini oferece uma versatilidade sem precedentes para as mais diversas aplicações.



Modelo	Tam. do disco	Capacidade/hora		Propulsão*	Propulsão total	Amps em serviço	Tensão
		Grossos	Finos				
VS722	7" (180 mm)	20.000 lb	10.000 lb	100/20/5/2 HP	127 HP	250 A	460 V
		9.000 kg	4.500 kg	75/15/4/1,5 kW	95 kW	300 A	380 V
VS922	9" (248 mm)	30.000 lb	20.000 lb	125/20/5/2 HP	152 HP	300 A	460 V
				93/15/4/1,5 kW	113 kW	350 A	380 V
		13.500 kg	9.000 kg	150/20/5/2 HP	177 HP	350 A	460 V
				112/15/4/1,5 kW	132 kW	450 A	380 V

* A propulsão se encontra na seguinte ordem: fresador / rosca de avanço / bomba de vácuo / agitador

10/08 POR



Cozzini, LLC. 4300 West Bryn Mawr Avenue Chicago, IL 60646-5943 U.S.A

COZZINI

FOOD EQUIPMENT SOLUTIONS
INTEGRATION & TECHNOLOGIES

WORLD REPRESENTATION • 773 478-9700 • www.cozzini.com • sales@cozzini.com